
Salsa di noci

La **salsa di noci** è un condimento sfizioso che fa parte della tradizione della cucina ligure e che si usa in genere per accompagnare i [pansotti](#), una pasta fresca ripiena. Questa ricetta fa parte del filone delle tantissime ricette liguri di condimenti e ripieni che hanno come protagonista la frutta secca, si pensi alla più famosa di tutte, ovvero il [pesto](#) alla genovese e ai suoi pinoli.

Salsa di noci ricetta facile

La **salsa alle noci** è una preparazione semplice ma deliziosa, richiede giusto un po' di pazienza per togliere la pellicina alle noci, ma ne varrà la pena.

Come fare la salsa di noci? Innanzitutto, scottiamo le noci sgusciate e facciamole bollire giusto per 4 minuti, in modo da farle ammorbidire. A questo punto scoliamole, trasferiamole in un piatto ed eliminiamo le pellicine. Nel frattempo, mettiamo il pane raffermo ad ammollare nel latte.

Una volta finito di spellare le noci mettiamole nel tritatutto insieme al pane raffermo scolato, il sale, il pepe, il formaggio grattugiato e uno spicchio di aglio tritato. Frulliamo tutto e poi aggiungiamo un pochino di latte a filo, fino a ottenere una **salsa di noce** della consistenza che preferiamo.



Salsa di noci

Come servire la salsa di noci

Questa è una delle [ricette con le noci](#) più versatili. Possiamo usarla come **salsa di noci per pasta** e usarla per condire [linguine](#), spaghetti o pasta corta a nostra scelta.

Mescoliamola insieme alla crema con un mestolo di acqua di cottura e otterremo un condimento ben amalgamato e molto sfizioso.

È ottima anche per farcire panini, piadine, crostini di pane e come accompagnamento nelle verdure o nei secondi piatti.

Consigli

La nostra è una **salsa di noci della nonna** semplicissima che possiamo usare anche per farcire la pasta ripiena, come ravioli e tortelli. Noi abbiamo ottenuto una crema abbastanza soda che va benissimo per riempire la pasta fresca. Se la vogliamo più liquida possiamo aggiungere un altro po' di latte.

La quantità di latte da aggiungere cambia in base al tipo di pane che utilizziamo nella ricetta. Il pane per tramezzini e il pancarrè assorbiranno molto latte, mentre se usiamo il pane raffermo come abbiamo fatto noi, servirà aggiungerne un po' di più.

Togliere le pellicine alle noci è un passaggio fondamentale per ottenere una crema dal colore chiaro.